

B31

DB33

浙江省地方标准

DB33/T251.3-1999


余姚杨梅

第三部分 鲜杨梅

1999-07-23发布

1999-09-23实施

浙江省技术监督局 发布

前 言

杨梅是浙江省特产水果，在国内外享有盛誉，已成为主产地发展农村经济的主要产业之一。随着我国市场经济的发展，杨梅生产必须走农业产业化发展的道路。作为“中国杨梅之乡”的余姚，提出一个切实可行的、能和国际市场接轨又符合我国实际的杨梅系列标准，对促进余姚杨梅果品生产的发展十分重要。

本标准主要依据杨梅成熟期的果形、色泽、单果重量、可溶固形物、肉柱、可食率以及果面的缺陷等品质特性而制定。卫生指标按GB/T10650-1989《鲜梨》的规定执行。汞、农药残留量的卫生指标及其试验方法均按有关的国家标准规定。

本标准按GB/T1.1-1993、GB/T1.22-1993和GB/T1.3-1997《标准化工作导则》有关规定编写。

本标准从1999年9月23日起实施。

本标准是余姚杨梅系列标准的第三部分，该系列标准还包括以下部分：

第一部分（即DB33/251.1）：苗木

第二部分（即DB33/T251.2）：栽培技术

本标准由浙江省农业厅提出。

本标准由浙江省农业标准化技术委员会归口管理。

本标准起草单位：余姚市技术监督局、余姚市杨梅研究所。

本标准主要起草人：汪国云、赵建国、张磊、岑冠军、胡勤奋。

浙江省地方标准

余姚杨梅 第三部分 鲜杨梅

DB33/T251.3-1999

1 范围

本标准规定了杨梅的定义、品种、技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于余姚杨梅商品鲜果（以下简称鲜杨梅）。

2 引用标准

下列标准所包含的条文，通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时，所示版本均为有效。所有标准都会被修订，使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

GB/T5009.17-1996 食品中总汞的测定方法

GB/T5009.19-1996 食品中六六六、滴滴涕残留量的测定方法

GB/T10650-1989 鲜梨

3 定义

本标准采用下列定义。

3.1 果形

指果实成熟时固有的形状。

3.2 无病、虫、伤害

指果实无病虫害危害，无刺伤、碰压伤等各种机械伤或影响果实可食性、商品性及贮藏性的其它伤害。

3.3 色泽

指果实成熟时应有的自然色泽。

3.4 肉柱

指果实的多汁囊状体。

3.5 品种特征

指不同品种果实成熟时应具有的主要特征。

4 品种

指目前余姚主栽的品种。

4.1 荸荠种：果正扁圆形，平均重约9.0g，果面淡紫红色至紫黑色，肉柱圆钝，肉质细软，味清甜，汁液多，具香气，核小。

4.2 东魁：果正圆球形，平均重约20g，果面紫红色，内部红色或淡红色，肉柱较粗，味浓，甜酸适中，核大。

4.3 水晶杨梅：又名西山白杨梅，果球形，平均重约11g，果面白色或黄乳白色，有时稍带红色。肉柱圆钝，肉质柔软、多汁，味甜而稍带酸，核稍大。

5 技术要求

5.1 品质等级

品质等级指标见表1。

表1 鲜杨梅品质等级指标

指标项目		等 级		
		特等品	一等品	二等品
基本要求		各品种、各等级的鲜杨梅都必须新鲜洁净、无异味、无病虫危害，精心手采，发育正常，具有贮存或市场要求的成熟度。		
果 形		果形端正，具有本品种固有的特征。	果形正常，允许有轻微缺陷，具有本品种应有的特征。	果形允许有缺陷，仍保持本品种应有特征。不得有严重的畸形果。
色 泽		具有本品种成熟时应有的色泽。	具有本品种成熟时应有的色泽。	具有本品种应有的色泽，允许色泽较差。
单果重g	荸荠种	> 10.5	9.5~10.5	8.0~9.5
	东 魁	> 24.0	20.0~24.0	18.0~20.0
	水晶杨梅	> 12.0	10.0~12.0	8.0~10.0
可溶性 固形物 (TSS)* Brix	荸荠种	> 12.0	10.5~12.0	9.0~10.5
	东 魁	> 12.0	10.5~12.0	9.0~10.5
	水晶杨梅	> 11.0	9.0~11.0	8.0~9.0
肉 柱		肉柱顶端呈圆钝形，无肉刺。	肉柱顶端呈圆钝形或少量尖锐形，无肉刺。	肉柱允许呈尖锐形，带轻微肉刺。
果面缺陷	刺 伤	不允许	不允许	允许有刺伤果面1/10以下的果实占1%。
	碰压伤	不允许	允许有压伤果面1/10以下的果实占0.5%。	允许有压伤果面1/8以下的果实占1%。
注：可溶性固形物（TSS），总酸量、固酸比、可食率等四项理化指标，除TSS、可食率外，其它两项暂不作为质量指标。				

5.2 卫生指标

按GB/T10650中规定指标执行。

5.3 净含量

每件杨梅在产地交货的净含量的允许负偏差应符合国家技术监督局发布的《定量包装商品计量监督规定》。（杨梅在运输途中和经销中的水分蒸发等损耗不计在内。）

6 试验方法

6.1 等级规格检验

6.1.1 检验程序：将检验样品逐件铺放在检验台上，按标准规定检验项目检出不合格果，以件为计算单位分项记录，每批样果检验完后，计算结果，评定该批果品的等级。

6.1.2 检验用具：低倍放大镜、天平、烧瓶、手持糖量计、卡尺、吸水纸等。

6.1.3 评定方法

6.1.3.1 果实的果形、肉柱、色泽、成熟度均由感官鉴定，果面缺陷、损伤由目测结合测量确定。

6.1.3.2 果实重量用天平称量。

6.1.3.3 病虫害用肉眼或放大镜检查。

6.1.3.4 可溶性固形物（TSS）用手持糖量计测定，取平均值。

6.1.3.5 果面缺陷：在同一果实上有二项或二项以上缺陷时，可只记录其中对品质影响较重的一项。

6.1.3.6 检验时，将各种不符合规定的果实检出称量或计数并在检验单上正确记录，按公式(1)计算不合格果的百分率，算至小数点后一位。

$$\text{不合格果 (\%)} = \frac{\text{不合格果重 (或果数)}}{\text{总果重 (或总果数)}} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

不合格果的百分率即为该批杨梅果不合格的百分率。

6.2 卫生指标

按GB/T5009.17、GB/T5009.19规定的方法进行。

6.3 净含量

用相应精度的衡器称量。

7 检验规则

7.1 以同品种、同等级、同一批鲜杨梅作为一个检验批次。

7.2 分散收购的鲜杨梅必须按品种、等级分等验收。验收后按规定称重包装。

7.3 抽样

7.3.1 抽取的样品必须具有代表性，在同批货物的不同部位按规定数量随机抽样。

7.3.2 抽样数量：50件以内的抽取2件；51件~100件抽取3件；100件以上的以3件为基数，每增加100件增抽1件，增加部分不足100件者按100件计。

7.3.3 零星收购时取样数应不少于100个。收购数量过少时，取样可酌情减少。

7.4 卫生指标检验取样

在检验大样中选取样果50个，供卫生指标检测。

7.5 验重

每件包装内果实的净含量应符合标签上明示的重量，如超出规定的允许负偏差值，必须按规定重量补足。

7.6 验收允许度

7.6.1 每一包装件中允许有一定数量的果实不符合该等级规定的品质指标。

7.6.2 特等品中不符合要求的果实不得超过5%，不得有隔等果、病果和烂果。

7.6.3 一、二等品中不符合要求的果实不得超过8%，其中一等品中的不合格果不得低于二等品的品质指标，二等品中不得有严重刺伤，碰压伤、病果和烂果。

7.7 卫生指标如不符合5.2条要求，则整批商品判为不合格。

8 标志、包装

8.1 标志

8.1.1 纸箱外部应印刷或贴上商标、标明品种、等级、净重、产地、经营商名称、地址、采收日期、产品标准号等，标签要整齐、清晰、完整无缺。

8.1.2 周转中的果箱、筐应在其内外放置或系挂标记，标明品种、等级、数量、采收日期和挑选人员代号等。

8.2 包装

8.2.1 同一批货物必须包装一致（有特殊要求者除外），每一包装件内必须是同一品种、同一等级的鲜杨梅。

8.2.2 包装容器必须符合食品卫生要求，无异味，不影响鲜杨梅品质。

9 运输、贮存

9.1 鲜杨梅采摘后应立即进行挑选分级，尽快包装验收。

9.2 验收后的果品必须迅速组织调运或贮存，按等级分别存放。

9.3 鲜杨梅在装卸运输中要轻装轻卸，轻拿轻放；运输工具必须清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味、有污染的物品混装混运。

9.4 鲜杨梅在长途运输中必须有冷藏保障。

9.5 贮存的鲜杨梅，必须存入高湿冷库，不得与有毒、有异味、发霉、散热以及易于传播病虫害的物品混合存放。
